

GASTRONOMIE

Le changement dans la continuité

Deux jeunes chefs viennent de prendre les commandes du « gros bateau » du Pinasse café au Cap-Ferret. Ils ont des projets...

On pourra toujours déguster au Pinasse café au Cap-Ferret le thon et foie gras de canard cru et poêlé, maki pomme verte. Il est là depuis l'arrivée du chef étoilé Pascal Nibaudeau il y a 4 ans. Celui-ci s'est lancé dans une autre aventure culinaire sur la Presqu'île, plus en adéquation avec sa nouvelle vie familiale.

Produits de la mer et de la terre. Quand il avait quitté le Grand hôtel et son restaurant le Presoir d'argent à Bordeaux, il était accompagné de 3 jeunes chefs, à ses côtés depuis plus de 5 ans. Deux n'ont pas encore 30 ans et ce sont eux qui dirigent depuis quelques mois le Pinasse café, dans la continuité, puisqu'ils ont été formés par le chef étoilé et adhèrent à sa cuisine associant produits de la mer et produits de la terre. En 25 ans, ils représentent la 4^e génération de cette « affaire familiale », créée par Laurent et Alexandra Tournier. Le Pinasse café aujourd'hui, c'est un restaurant, la Terrasse, une table d'hôtes gastronomique, la Villa, un street food, la Cabane, et un autre restaurant au centre de balnéo de Claouey, le Cabanon, plus un service traiteur. Même s'ils sont « sur un pied d'égalité », Edouard Maurel est le chef exécutif, associé à Juberti Maroni, le plus jeune, en charge aussi des cuisines de la Cabane et du Cabanon, où il accompagne Vincent Lalanne, autre élève de Pascal Nibaudeau. Juberti Maroni est également le responsable de « Chef à domicile ».



Edouard Maurel et Juberti Maroni représentent la 4^e génération de chefs du Pinasse café, un peu « le bébé » des propriétaires, Laurent et Alexandra Tournier.

Tous trois ont un parcours différent, émaillé de restaurants prestigieux et de grands chefs, souvent meilleurs ouvriers de France et étoilés.

La technique de travail

Que retiennent-ils de Pascal Nibaudeau ? D'abord « l'organisation des cuisines » et la technique de travail. Les jeunes chefs reconnaissent qu'il leur a amené « le côté terre et mer, des mélanges de saveurs dont on ne se doutait pas, des alliances assez spéciales qui nous ont bluffés ». « Et le mélange des textures », renchérit Laurent Tournier. Ils ont aussi été marqués par ses sauces, avec une base « assez épaisse » alliée à la légèreté, « une impression de manger du vent », précise Alexandra Tournier.

Ils se voient toutes les semaines avec Vincent Lalanne, chef du Cabanon de Claouey, « et on partage nos idées ». La Formule du marché est déjà « un challenge permanent », puisqu'elle change toutes les semaines, « une petite carte dans la carte ». « La qualité a toujours primé dans nos affaires », estime Laurent Tournier. « Globalement, on travaille en fonction des produits et de la saison », continue Edouard Maurel, qui a une « passion pour le produit, sur une base assez simple ».

Du cochon de lait, esprit de famille

Leur arrivée « change forcément des choses », car ils ont « des pattes différentes ». Et des projets ! « On leur laisse prendre

leurs marques », expliquent les propriétaires. Les chefs travaillent déjà sur des huîtres aux aiguilles de pin, sur l'idée de la papillote de moules aux aiguilles de pin. Une création peut aussi se révéler via la Formule du marché. Il y a un premier changement, « quelque chose qui nous tenait à cœur » : la table d'hôtes de La Villa. Les convives peuvent soit continuer à commander le menu dégustation, soit partager un gros plat convivial, par exemple un cochon de lait ou un bar en croûte de sel, plus table de copains, esprit famille, esprit Pinasse. Conclusion : « Certains ne veulent plus partir » !

[A.D]

<http://www.pinasse-cafe.com>

BIEN-ÊTRE